BUMP · PLANILHA PREÇO CERTO · GUIA DE USO

Como usar a Planilha Preço Certo

A planilha faz a conta do preço de cada uma das 130 receitas do guia. Você só troca os preços pelos do seu mercado e diz quanto quer ganhar.

Onde abrir: o arquivo .xlsx abre no Excel e no Google Sheets. Pelo link do Google Sheets, use **Arquivo > Fazer uma cópia** (no celular: ⋮ > Compartilhar e exportar > Fazer uma cópia). As células **amarelas com letra azul** são para você digitar; as outras têm fórmulas.

Passo 1 · Coloque os seus preços (aba Ingredientes)

São 166 itens com o preço de referência coletado em 03/11/2026 e a loja de onde veio. Na coluna **Seu preço**, digite o que você paga. Deixou em branco? A planilha usa o preço de referência. Basta preencher os itens da sua receita.

Passo 2 · Configure o preço (aba Configuração)

Campo	O que colocar	Exemplo
Despesas variáveis (%)	Taxa que sai em cada venda: cartão ou link de pagamento	3,15% no crédito à vista; 1,37% no débito; 0% no Pix*
Despesas fixas (%)	Gás, energia, DAS do MEI, internet do mês ÷ quanto você vende no mês	R$ 150 ÷ R$ 1.500 = 10%
Margem de lucro (%)	O que você quer que sobre do preço depois de tudo	20%
Valor da sua hora (R$)	Quanto você quer receber por hora de trabalho	R$ 7,37 (salário mínimo 2026 ÷ 220 h)

*Taxas da InfinitePay, plano até R$ 20 mil/mês, Visa e Mastercard, recebimento em 1 dia útil, consultadas em 03/11/2026. Use as taxas da sua maquininha.

A planilha calcula o **markup**, o número que multiplica o custo para chegar ao preço. É o método ensinado pelo Sebrae:

> **Markup = 1 ÷ [1 − (despesas variáveis + despesas fixas + margem)]**
> Com 3,15% + 10% + 20% = 33,15%, o markup é 1 ÷ 0,6685 = **1,50**.
> **Preço de venda = custo por unidade × markup.**

Passo 3 · Veja o preço de cada receita (aba Preço Certo)

As 130 receitas estão em linhas, com filtro por categoria. Para cada uma você vê:

- **Custo por unidade** = (ingredientes do lote + sua mão de obra) ÷ rendimento + embalagem.
- **Preço pelo markup** e, ao lado, a regra simples do guia (custo × 2 e × 3) para comparar.
- **Seu preço de venda** (amarelo): digite o preço que pretende cobrar.
- **Sobra por unidade**: o que fica depois do custo e da taxa de pagamento, antes das despesas fixas.

Digite também **Suas horas por lote**. Sem isso, a mão de obra fica de fora e o preço pelo markup sai baixo demais.

Exemplo: Brigadeiro gourmet por encomenda

Conta	Valor
Ingredientes do lote (preços de referência)	R$ 13,11
Rendimento	22 docinhos
Embalagem (forminha) por unidade	R$ 0,03
Custo por unidade sem mão de obra	R$ 0,62
Com 1,5 hora por lote a R$ 7,37/h	R$ 1,13
Preço pelo markup 1,50 (com mão de obra)	R$ 1,69

Conta de exemplo com os preços de referência de 03/11/2026. Confira sempre o preço praticado no seu bairro: a planilha mostra o mínimo que cobre seus custos, e o mercado mostra até onde dá para ir.

Passo 4 · Calculadora e Minha receita

- **Calculadora:** digite o número da receita (1 a 130) e veja a conta ingrediente por ingrediente.
- **Minha receita:** 15 linhas para montar a conta de uma receita sua: preço do pacote, tamanho do pacote, quanto usou, rendimento e embalagem.

Erros comuns

- Esquecer a embalagem e a etiqueta: elas entram por unidade.
- Usar o preço de promoção que não vai se repetir.
- Não contar a sua hora: você trabalha e precisa receber por isso.
- Somar mais de 100% nas porcentagens: a planilha avisa “Revise”.

Fonte do método: Sebrae RN, “Markup: o que é, pra que serve e como calcular”. Produto educativo. Não garantimos renda nem resultado de vendas: o que você vende depende do seu preço, da sua região, do seu tempo e de quantas pessoas você alcança. Consulte as regras da vigilância sanitária do seu município.